**Оснащенность школьной столовой**

**Пищеблок с обеденным залом:** пищеблок S = 98,2 м2,

 обеденный зал S = 207,7 м2.

 Общая S = 305,9 м2.

 Число посадочных мест – 54.

**Столовая оборудована:**

помещение склада **–** 1стеллаж, 1 подтоварник;

горячий цех с делением на зоны - 2 электрических плиты ЭП-2М, 1 духовой (жарочный) шкаф ШЖЭСМ-3, протирочная машина;

зона сырой продукции - стол с маркировкой «сырая птица», стол с маркировкой «сырое мясо», стол с маркировкой «сырая рыба», контрольные весы, холодильник с маркировкой "птица охлажденная; яйцо", холодильник с маркировкой «гастрономия; мясо сырое» разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба;

зона «сырые овощи» - стол с маркировкой «сырые овощи», холодильник с маркировкой «овощи», разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой «СО» - сырые овощи;

зона готовой продукции - стол с маркировкой «хлеб и гастрономия», холодильник с маркировкой «("гастрономия", "молочные продукты"», отдел для хранения суточных проб, контрольные весы, шкаф для хранения хлеба, разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой "Xлеб"; «Масло»; «Сыр».

раздаточная зона - мармиты для первых, вторых и третьих блюд, микроволновая печь; овощи выдаются порционно, обрабатываются непосредственно перед раздачей с использованием стола с маркировкой «овощи», доски с маркировкой «овощи», ножа с маркировкой «овощи» и ёмкости с маркировкой «овощи»; под овощи отведена полка в холодильнике с маркировкой «Овощи»;

моечная для мытья посуды - производственный стол, стеллаж, моечные ванны: 1-секционная для мытья мяса сырого, рыба сырого, яйца, 2-секционная для мытья овощей, 3-секционная для мытья столовой посуды, 2-секционная для мытья кухонной посуды.

Обработка яиц проводится в 1-секционной мойке с маркировкой «яйцо; мясо сырое; рыба сырая» 2% раствором кальцинированной соды, 0,5% раствора хлорамина и ополаскивание проточной водой не менее 5 минут. Обработка проводится в специально промаркированных емкостях.

Мытье крупы проводится в 2-секционной мойке в секции «вторичная обработка овощей» с использованием сита с маркировкой «крупы».

Мытье консервированной упаковки проводится в 2- секционной мойке в секции «вторичная обработка овощей».

Мытье курицы проводится в 1- секционной мойке под проточной водой с использованием таза с маркировкой «куры сырые».

Мытье мяса проводится в 1- секционной мойке под проточной водой с использованием таза с маркировкой «мясо сырое».

Мытье овощей проводится в 2- секционной мойке с маркировкой «первичная обработка овощей», «вторичная обработка овощей». Овощи моются с использованием щеток и сеток с маркировкой «овощи».

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

В горячем цехе имеется раковина для мытья рук с локтевым смесителем, жидкое мыло, одноразовое бумажное полотенце. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами из нержавеющей стали. Приборы из нержавеющей стали хранятся в металлических кассетницах ручками вверх на раздаче.